













































































		du	5	au	9	du	12	au	16	du	19	au	23	du	26	au	30	du	2	au	6	
	Thème																					
Lundi	Hors d'œuvre		BETTERAVES			☒	CELERI REMOULADE				MACEDOINE		☒		SALADE DE RIZ AU THON			☒	SALADE VERTE AU JAMBON			
	Plat principal	☒	SPAGHETTI BOLOGNAISE			☒	SAUTE DE PORC AUX OLIVES				ESCALOPE VIENNOISE		☒		BLANQUETTE DE VEAU				BOULETTE DE BŒUF			
	Garniture					☒	POELEE CHAMPETTRE				PUREE BIO			☒	CAROTTES VICHY				PATES BIO			
	Fromage		FROMAGE DE CHEVRE				COMTE				EDAM				CANTAL				BUCHE DU PILAT			
	Dessert		FLAMBY				YAOURT AUX FRUITS				POMME				YAOURT AUX FRUITS				FROMAGE BLANC			
	Thème																					
Mardi	Hors d'œuvre		FEUILLETE HOT DOG			☒	CHOU VERT AUX LARDONS			☒	POTAGE			☒	SALADE DE CŒURS DE PALMIER			☒	SAUCISSON SEC			
	Plat principal		POISSON DU JOUR				ROTI DE BŒUF				CROQ FROMAGE							☒	POISSON MEUNIERE			
	Garniture	☒	BROCOLIS			☒	COQUILLETES			☒	GRATIN DE CHOU FLEUR			☒	BRANDADE			☒	BROCOLIS			
	Fromage		GOUDA				PETIT SUISSE								PONT LEVEQUE				TOME DE SAVOIE			
	Dessert		MINI CHOUX				CLEMENTINES				ECLAIR				POIRE BIO				PARIS BREST			
	Thème		Centre de loisirs				Centre de loisirs				Centre de loisirs				Centre de loisirs				Centre de loisirs			
Mercredi	Hors d'œuvre	☒	POTAGE			☒	BEURRE DE SARDINES			☒	CAROTTES RAPEES				CREPE AU FROMAGE			☒	SALADE DE G2SIERS			
	Plat principal	☒	BOURGUIGNON			☒	FILET DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS						☒		DAHL DE LENTILLE			☒	HAMBURGER DE POULET			
	Garniture	☒	POMMES VAPEUR			☒	PETITS POIS CAROTTES			☒	SPAGHETTI CARBONARA								POMMES DARPHIN			
	Fromage		PETIT FILOU				MORBIER				FROMAGE BLANC				PETIT SUISSE							
	Dessert		CLEMENTINES				COURONNE DES ROIS				CLEMENTINES			☒	POMME AU FOUR				SUNDAY			
	Thème																					
Jeudi	Hors d'œuvre		CAROTTES RAPEES			☒	POTAGE			☒	POMMES DE TERRE THON MAYO			☒	POTAGE			☒	RADIS BEURRE			
	Plat principal	☒	GABIROTTE			☒	POISSON DU JOUR			☒	TAJINE D AGNEAU		☒		CUISE DE POULET AUX HERBES			☒	GABIROTTE AU CURRY			
	Garniture		HARICOTS VERTS			☒	RIZ								FRITES			☒	POELEE DE LEGUMES			
	Fromage						CAMEMBERT				BRIE				YAOURT NATURE							
	Dessert	☒	RIZ AU LAIT				KIWI				COMPOTE/BISCUIT				CLEMENTINES			☒	FLAN PATISSIER			
	Thème																					
Vendredi	Hors d'œuvre		SALADE AUX NOIX			☒	SALADE DE PATES			☒	SALADE CROUTONS ŒUFS DURS			☒	TABOULE			☒	POTAGE			
	Plat principal		SAUCISSES			☒	OMELETTE			☒	POISSON DU MARCHE				ROTI DE PORC				CHIPOLATAS			
	Garniture		LENTILLES				RATATOUILLE			☒	POMMES VAPEUR			☒	HARICOTS BEURRE			☒	MOJHETTES			
	Fromage		FROMAGE BLANC				YAOURT NATURE				OSSAU IRATY				FROMAGE DE CHEVRE				VACHE QUI RIT			
	Dessert		POMMES				COURONNE DES ROIS				FROMAGE BLANC				LIEGEOIS/BISCUIT				CLEMENTINES			



Conformément au règlement N°1169/2011 (règlement INCO), les plats peuvent contenir des allergènes : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Les menus sont élaborés principalement à partir de produits frais et locaux et sont conformes aux GEMRCN et PNNS4.

Un menu végétarien est proposé chaque semaine en application de la loi Egalim.